



Mousse al cioccolato fondente 2 - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

Ingredienti: per 5-6 persone

1 uovo intero
3 tuorli
60 gr. zucchero Zefiro
80 gr. cioccolato fondente amaro
1 cucchiaio latte
250 gr. panna fresca (1 conf. da 1/4)

Mettete in una piccola casseruola l'uovo, i tuorli e lo zucchero, battete il composto con una frusta finché non diventa chiaro e compatto, quindi ponete il pentolino in una casseruola più ampia piena d'acqua, passate tutto sul fuoco e fate cuocere a bagnomaria senza mai smettere di girare.

Appena il composto comincia ad inspessire levatelo dal fuoco (questo è il passaggio più delicato, attenzione che la crema può impazzire se rimane sul fuoco troppo a lungo) e fate raffreddare mescolando spesso. Sempre a bagnomaria fate sciogliere in un altro pentolino il cioccolato con il latte.

Incorporate il cioccolato sciolto alla crema di uova, amalgamate il tutto e quando il composto è completamente freddo unite poco alla volta la panna montata.

Versare in una coppa da servizio o in coppette singole (consiglio questa soluzione, molto più pratica), passate in frigo per alcune ore prima di servire.

